

FLAN DI LATTE

Ingredienti

- sale
- 6 uova
- latte (1000ml)
- zucchero (150gr)
- cannella
- 2 tuorli d'uovo

Come si prepara

Tenere in infusione nel latte freddo la cannella per due ore, quindi filtrare e bollire.

Far raffreddare il latte caldo.

Nel frattempo montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso.

Irrorare il composto con il latte raffreddato, mescolando con cura fino a completo assorbimento.

Imburrare e cospargere con lo zucchero sei stampini e riempirli con il composto di uova e latte.

Cuocere a bagnomaria, in forno preriscaldato a 150 gradi per circa 30 minuti.

Servire a temperatura ambiente accompagnando con una salsa al cioccolato amaro.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	116 kcal 486 kJ
-------------------	--------------------

Tags

creme, occasioni speciali, salse, new, feste, budini, dolci al cucchiaio, tradizionale,





mediterraneo

